



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜVEÇTE SOSİS

2 Yemek Kaşığı margarin
4 Adet domates
1 Çay Bardağı Kasar peyniri rendesi
250 gr mantar
1 Adet limon suyu
1 Tatlı Kaşığı tuz
500 gr doğranmış sosis

Bir kaptan limonlu suda mantarları atıp haşlayın ve ortadan ikiye ayırın. Sosisleri margarinle kavurduktan sonra mantarları 2-3 dakika sote edin. Kabuklarını doğradığımız ve küp küp doğradığımız domatesleri tuz ilave edip 15-20 dakika orta ateşte pişirin. Sonra güveç kabına hazırladığımız karışımları ekleyip üzerine kaşar rendesini koyup 150 dereceye getirdiğimiz fırında kaşarlar eriyinceye kadar bekleyelim ve fırından çıkarıp sıcak olarak servis yapalım.